咸肉的故事

老何是一位60后的兔子。他说："总的来讲，我这届兔子运道不算好，小时候还是苦的。"

苦归苦，甜蜜的辰光，仔细找找，总归还是有的。"那个时候过年是真疯真开心，不像现在，冷清清的。"

计划经济时代，哪怕是过年大采购，亦须仔细筹谋，严格控制分量，肉票鱼票蛋票豆制品票粮票油票……哪张票用在什么地方，家主婆心中自有一本容不得马虎的明细账。老何称，每逢过年，姆妈会先盯着小把戏们搞大扫除，待窗明几净，再督促灰头土脸的孩子去澡堂汰汰清爽。"接下来我就等着吃了，吃是一年到头最值得盼望的事体。"于是，用各种票证换来的原材料，在家长们的巧手之下，化作了珍贵的肉圆、蛋饺、熏鱼、馒头，化作了牵肠挂肚、绵绵无尽的相思。老何犹记，熏鱼主要有青鱼、带鱼这两个品种，又以青鱼居多，但不管是河浜里长的青鱼还是东海里游的带鱼，刚炸出来都是酥脆可口的，小朋友完全不挑，埋头猛吃，津津有味。

白切咸肉的鲜香浓郁，最让老何魂牵梦萦。当年，家里亲戚多，碰上前来串门的同龄人都是男孩子的话，筷落如雨点，肉是根本不够吃的。"哎，平常又没多少吃的喽，好不容易过年了，我当然要多吃点。也没什么'牺牲小我'的觉悟，遂想了一招：把白切咸肉密封装好，藏在床底下，只告诉嫡亲的兄弟姊妹，这样，就确保没人和我们抢肉吃啦。"

毋庸置疑，小伙伴们一起浪一阵，再钻到床底偷偷尝一口肥处亮晶晶、瘦处粉嫩嫩的白切咸肉，其味之丰腴浓美，心情之得意洋洋，那简直是小老鼠一跤跌进米缸里，逍遥乐上天的节奏。谈及此节，老何笑得甚是荡漾，伊接着愉快地回忆，蒸馒头、做汤团，也是蛮好白相的。这馒头分淡馒头、菜馒头、豆沙馒头、萝卜丝馒头等若干种，菜馒头要想蒸得好吃，猪油渣必不可少，小姑娘们大概更喜欢甜甜的豆沙馒头，颜色宜人，还香喷喷的（笔者突然想到，最近几年流行过"豆沙色"的口红，商家不傻，深谙食与色难以分割焉）。

大年初一，必吃汤团。老何同志表示，雪白滚圆的团子，里头裹着黑黝黝的芝麻馅，热腾腾地端上桌，轻轻咬一口，芝麻馅柔情蜜意地淌出来，看着就让人食指大动。不过呐，一碗至善至美的好汤团，耗的是真·水磨工夫。先淘洗糯米，用水浸泡一晚，第二天，一边以大石磨使劲碾压，一边用布袋将流出的米浆接入，再将布袋压上石头沥水，过七八个小时，糯米粉基本呈半湿状，如是慢慢晒干，便是水磨糯米粉了。"水磨糯米粉很花力气的，不过汤团寓意阖家团圆，是'保留曲目'，不好不做的。"

正餐吃好，零食跟上。帮贪杯又"被迫节约"的老父亲们去南货店零拷五加皮、绿豆烧的时候，不趁机用压岁钱多买点陈皮条、弹子糖、桃酥饼之类，嘿嘿，怎么对得起自己？就这样，一条弄堂里的童年玩伴，放放炮仗刮刮香烟牌子嘻嘻哈哈打打闹闹，度过了一个个难忘的春节。